Birne

pyrus

pear (eng.), poire (franz.), pera (ital., span.), armut (türk.)

Kategorie

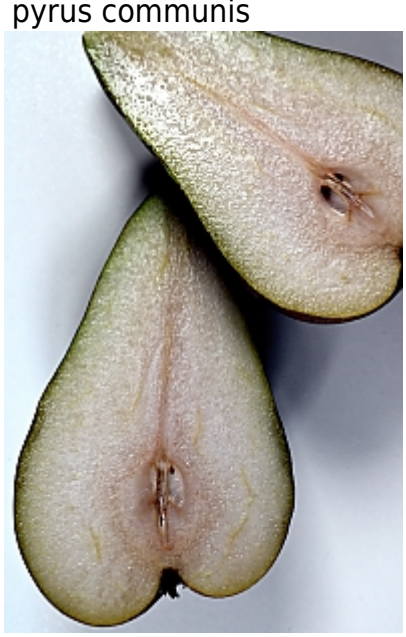
Rosengewächse (rosaceae), Kernobstgewächse (pyrinae)

Beschreibung

Die Birnen (Pyrus) bilden eine Pflanzengattung, die zu den Kernobstgewächsen (Pyrinae) in der Familie der Rosengewächse (Rosaceae) gehört.Birnen-Arten und -Sorten sind meist sommergrüne, selten halbimmergrüne, mit Wuchshöhen von 15 bis 20 Metern mittelgroße hohe Bäume oder selten mit Wuchshöhen von 3 bis 5 Metern Sträucher. Manche Arten bilden Dornen. Die Schuppen der Winterknospen sind dachziegelartig angeordnet.Die wechselständig an den Zweigen angeordneten Laubblätter sind in Blattstiel und Blattspreite gegliedert.Die Blüten erscheinen vor den Laubblättern oder zusammen mit ihnen, in doldentraubigen bis traubigen Blütenständen.Die Blüten werden durch Insekten bestäubt und sind selten selbstfertil. Die Früchte sind zwischen Juli und Oktober pflückreif. Die essbare Apfelfrucht, mit typischer Birnenform, wird zwischen 5 und 16 Zentimeter lang und 4 bis 12 Zentimeter breit. Sie sind saftig und süß. Man unterscheidet die Birnensorten in Hinblick auf die beste Nutzungsmöglichkeit ihrer Früchte in Tafel-, Koch- oder Mostsorten.



pyrus communis



Birne

BIRNENSORTEN IM ÜBERBLICK (AUSWAHL)

Beurre Bosc

Auch als Boscs Flaschenbirne bekannt: Typisch sind der schlanke, gestreckte »Hals« und der lange Stiel. Die festfleischige, aromatische Birne behält beim Pochieren oder Backen gut die Form.

Seckels Birne

Eine wohlschmeckende, aromatische Birne mit körnigem Fruchtfleisch. Sie passt, zusammen mit Walnusskernen, gut zu Käse, lässt sich aber auch gut süßsauer einmachen.

Conference

Birnensorte mit langer, schlanker Form und bräunlichen Sprenkeln; die grüne Schale wird beim Reifen gelb. Das süße, cremige und saftige Fruchtfleisch passt gut in einen Obstsalat. Als Ess- und Kochbirnen gleichermaßen geeignet.

Gellerts Butterbirne

© 2026 coquina.de

Wird auch Beurré Hardy genannt. Die raue Schale dieser französischen Birne ist oft von Rost überzogen. Das reife, zartrosa Fruchtfleisch ist zart, glatt und süß.

Red Sensation

Die Ernte beginnt meist Ende August. Unter der leuchtend roten, glatten Schlale verbirgt sich glattes, saftiges Fruchtfleisch. Als Koch- und Essbirne geeignet.

Abate Fetel

Eine große bis sehr große, flaschenförmige Birnensorte mit süßem, saftigem, weißem Fruchtfleisch. Die grüngelbe bis gelbe Schale ist netzförmig von Rost überzogen.

(Doyenne du) Comice

Heißt auch Vereinsdechantbirne und gilt als eine der besten Birnen überhaupt. Das saftige, hocharomatische, zartrosa Fruchtfleisch zergeht auf der Zunge. Eine Birne, die man pur genießen sollte.

Anjou

Eine eiförmige Birne mit limettengrüner bis gelber Schale. Das weiche, aromatische Fruchtfleisch ist vollsaftig. Anjou-Birnen kann man gut roh essen, aber auch mit Gewürzen pochieren.

Nährwerte von Birnen pro 100 g

Kalorien	55
Eiweiß	1 g
Fett	0,2 g
Kohlenhydrate	11 g
Ballaststoffe	3,3 g

Herkunft

Die Domestikation der Birne ging wahrscheinlich von zwei Regionen aus, von China (daraus wurde Pyrus pyrifolia) und Kleinasien (daraus entstand Pyrus communis). Nach anderen Untersuchungen kommen noch mehr Ursprungsregionen in Betracht. Dementsprechend ist die genetische Diversität groß.

Aroma

Birnen schmecken nicht nur angenehm mild und je nach Sorte süß oder leicht muskatartig, sondern bringen auch viele positive Eigenschaften für unsere Gesundheit mit. Aber auch zu herzhaften Gerichten passen Birnen sehr gut: Ihr fruchtiger Geschmack passt als Beilage zu Wildgerichten und auch zu fettärmeren Fleischvarianten wie Geflügel oder zu Fisch.

Verwendung

Die Früchte der Birnen können sowohl roh als Obst verzehrt, zur Gewinnung von Trockenobst getrocknet, als Zutat beim Kochen verwendet oder entsaftet werden. Verbreitet ist auch die Verwendung der Früchte zur Herstellung von Birnenkraut oder Obstbränden. Zur Verlängerung der Lagerdauer werden Birnen, die in den Handel gebracht werden, zumeist gepflückt, bevor sie kurz vor der Vollreife stehen. Sie werden dann bis zum Verkauf kühl gelagert und reifen hierbei nach. Die Birne gehört zu den klimakterischen Früchten.

Obwohl es sehr viele Birnen-Sorten gibt, sind im Handel nur Sorten erhältlich, die sich bei der Lagerung robuster als Wildbirnen erwiesen haben. Wildbirnen sind gegenüber Fäulnis sehr anfällig.

Einkauf / Aufbewahrung

Beim Einkauf von Birnen sollten Sie darauf achten, dass sie eine glatte und unbeschädigte Schale haben. Die sogenannte »Berostung« (braune, raue Flecken um den Stielansatz herum) ist allerdings kein Problem. Je nach Sorte variiert die Färbung der Schale von grün über rot bis hin zu braun. Wenn Sie Birnen roh oder im Obstsalat essen möchten, nehmen Sie am besten eine der Tafelbirnensorten und greifen vorzugsweise zu reifen Exemplaren. Wollen Sie die Birnen hingegen kochen, eignen sich am besten kleine und nicht ganz reife Birnen, die auch beim Erhitzen ihre Form behalten.

© 2026 coquina.de

Bei niedrigen Temperaturen, optimal sind vier Grad Celsius, und hoher Luftfeuchtigkeit lassen sich zum Beispiel Äpfel und Birnen je nach Sorte zwischen zwei und fünf Monate lagern. Dafür eignen sich unbeheizte Keller, frostsichere Garagen oder kühle Dachböden.
Reife Birnen sollten nicht länger als 1 bis 2 Tage aufbewahrt werden und können im Kühlschrank gelagert werden. Unreife Birnen können bei Zimmertemperatur nachreifen gelassen werden.
Eine weitere Möglichkeit zur Lagerung von Birnen ist das Einfrieren. Dazu sollten die Birnen geschält und in Stücke geschnitten werden. Anschließend können sie in einem Gefrierbeutel oder einer Gefrierdose eingefroren werden. Die Haltbarkeit von gefrorenen Birnen beträgt etwa 8 bis 12 Monate.

Ersatz

Es gibt viele Obstsorten, die Birnen ersetzen können. Äpfel sind eine gute Alternative, da sie ähnliche Eigenschaften wie Birnen haben. Auch Pfirsiche und Nektarinen können als Ersatz dienen.

Gesundheit

Birnen sind ballaststoffreich und enthalten etwa 6 Gramm Ballaststoffe pro mittelgroßer Frucht. Sie sind reich an Vitaminen wie A, C und verschiedenen B-Vitaminen sowie Mineralstoffen wie Schwefel, Kupfer, Zink, Jod, Magnesium und Phosphor. Birnen enthalten nur etwa ein bis drei Gramm Fruchtsäure pro Liter und sind daher leicht verdaulich. Sie sind auch sehr fettarm und enthalten reichlich Kalium und Kalzium. Birnen enthalten auch den wichtigen Mineralstoff Bor, der für den Organismus relevant ist, um Calcium zu speichern. Calcium ist besonders bedeutend für den Knochenaufbau.

Geschichte

Birnen sind Kulturbegleiter, schon Homer berichtet von ihnen als Geschenk Gottes. Von den Babyloniern wurde der Birnbaum als heiliger Baum verehrt. In der indischen Materia medica wird die Birne (gabbu gosha) als Heilpflanze (Amritphale) geschätzt.
Schon früh wurden parallel verschiedene Birnensorten gezüchtet. Theophrast erwähnt drei, Cato fünf bis sechs und Plinius erwähnt mindestens 38 Birnensorten. Im 17. Jahrhundert kannte Le Lectier in Frankreich 254 Sorten, im 19. Jahrhundert berichtete der französische Pomologe André Leroy 900 Varietäten. Die heutige Anzahl der Sorten in Alter und Neuer Welt wird auf 5000 geschätzt.

Mythologie

Birnen haben eine lange Geschichte in der Mythologie. Schon Homer berichtet von ihnen als Geschenk Gottes. Von den Babyloniern wurde der Birnbaum als heiliger Baum verehrt. In der indischen Materia medica wird die Birne als Heilpflanze geschätzt.
In der griechischen Mythologie war der Birnenbaum dem Mond geweiht und danach der Göttin Hera, Ehefrau von Zeus². Der Birnenbaum wurde auch mit der Göttin Athene in Verbindung gebracht und als erotisches Symbol betrachtet, da die Frucht eine gewisse Ähnlichkeit mit dem weiblichen Körper aufweist.

© 2026 coquina.de